

ELECTRIC RANGE
USER INSTRUCTIONS

THANK YOU for purchasing this high-quality product. If you should experience a problem not covered in TROUBLESHOOTING, please visit our website at **www.maytag.ca** for additional information. If you still need assistance, call us at 1-800-807-6777.

You will need your model and serial number located on the oven frame behind the storage drawer panel.

Table of Contents

W10419390A

RANGE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

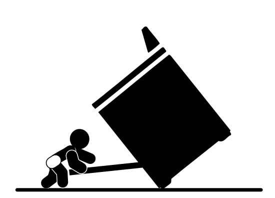
DANGER	**You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**
WARNING	**You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

The Anti-Tip Bracket

The range will not tip during normal use. However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without having the anti-tip bracket fastened down properly.

WARNING



Tip Over Hazard

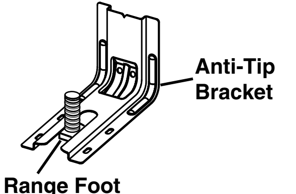
A child or adult can tip the range and be killed.

Verify the anti-tip bracket has been properly installed and engaged per installation instructions.

Re-engage anti-tip bracket if range is moved.

Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



To verify the anti-tip bracket is installed and engaged:

- **Slide range forward.**
- **Look for the anti-tip bracket securely attached to floor or wall.**
- **Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.**
- **See installation instructions for details.**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the range, follow basic precautions, including the following:

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR OR WALL, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Range for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where the range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the range.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the range.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Use Proper Pan Size – The range is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do Not Soak Removable Heating Elements – Heating elements should never be immersed in water.
- Do Not Cook on Broken Cooktop – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

For self-cleaning ranges –

- Do Not Clean Door Gasket – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils.

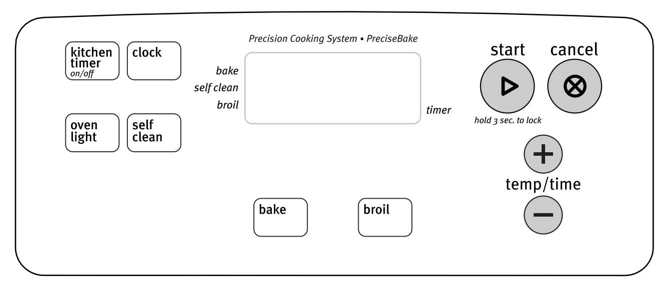
For units with ventilating hood –

- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flambeing foods under the hood, turn the fan on.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FEATURE GUIDE

This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or the Customer Service section of our website at **www.maytag.ca** for more detailed instructions.



KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
OVEN LIGHT	**Oven cavity light**	While the oven door is closed, press OVEN LIGHT to turn the light on and off. The oven light will come on when the oven door is opened. The oven light will not come on during the Self-Clean cycle.
SELF-CLEAN	**Self-clean cycle**	See the “Range Care” section.
START (hold 3 sec to lock)	**Oven control lockout**	**1.** Check that the oven is off. **2.** Press and hold START (hold 3 sec to lock) keypad for 3 seconds. **3.** A tone will sound, and “Loc” will be displayed. **4.** Repeat to unlock. Only the CLOCK, OVEN LIGHT, and KITCHEN TIMER keypads will function with the controls locked.
CLOCK	**Clock**	The Clock uses a 12-hour cycle. **1.** Check that the oven is off. **2.** Press CLOCK. **3.** Press TEMP/TIME “+” or “-” keypads to set the time of day. **4.** Press CLOCK or START.
KITCHEN TIMER (on/off)	**Oven timer**	The Kitchen Timer can be set in hours or minutes up to 12 hours and 59 minutes. **1.** Press KITCHEN TIMER. **2.** Press TEMP/TIME “+” or “-” keypads to set the length of time. **3.** Press START to begin the countdown. If enabled, end-of-cycle tones will sound at end of countdown. **4.** Press KITCHEN TIMER twice to cancel the Timer. Do not press the CANCEL keypad because the oven will turn off. **5.** If the KITCHEN TIMER is running, but not in the display, press KITCHEN TIMER to display the countdown for 5 seconds.
BAKE	**Baking and roasting**	**1.** Press BAKE. **2.** Press TEMP/TIME “+” or “-” keypads to set a temperature other than 350°F (175°C) in 5°F (5°C) increments between 170°F and 525°F (75°C and 275°C). **3.** Press START. **4.** To change the temperature repeat Step 2. Press START or wait 5 seconds for the change to take effect. **5.** Press CANCEL when finished.
BROIL	**Broiling**	**1.** Position cookware in oven and close door to broil stop position. The door should remain open approximately 5" (12.7 cm). **2.** Press BROIL. **3.** Press TEMP/TIME “+” or “-” keypads to change the temperature in 5°F (5°C) increments between 300°F and 525°F (150°C and 275°C). **4.** Press START. **5.** Press CANCEL when finished.
START	**Cooking start**	The Start pad begins any oven function. If Start is not pressed within 5 seconds, “PSH” appears in the display. If Start is not pressed within 1 minute after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.
CANCEL	**Range function**	The Cancel keypad stops any function except the Clock, Kitchen Timer, and Oven Control Lockout.
TEMP/TIME	**Temperature and time adjust**	The “+” or “-” keypads are used to adjust time and temperature settings.

COOKTOP USE

⚠WARNING



Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.

Failure to do so can result in death or fire.

The control knobs can be set to anywhere between HIGH and LOW. Push in and turn to setting.

REMEMBER: When range is in use or (on some models) during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

Ceramic Glass (on some models)

The surface cooking area will glow red when an element is on. It may cycle on and off to maintain the selected heat level.

Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the area.

Cleaning off the cooktop before and after each use will help keep it free from stains and provide the most even heating.

Cooktop On Indicator Light

The Cooktop On indicator light is located on the console panel. When any control knob on the console panel is turned on, the Cooktop On indicator light will glow.

Ceramic Glass Cooktop Cleaning

Clean the cooktop after each use to help avoid scratches, putting, abrasions and to condition the glass surface. Ceramic glass cooktop cleaner and a cooktop scraper are also recommended for stubborn soils. Do not use abrasive cleaners, cleaning pads or harsh chemicals for cleaning. The Cooktop Care Kit Part Number 31605B contains all of the items needed to clean and condition your ceramic glass cooktop. Refer to the "Range Care" section for additional information.

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the cooktop surface and to make soils easier to remove, clean the cooktop after each use to remove all soils.

Hot Surface Indicator Light (on some models)

On ceramic glass models, the hot surface indicator light is located on the console panel.

The hot surface indicator light will glow as long as any surface cooking area is too hot to touch, even after the surface cooking area is turned off.

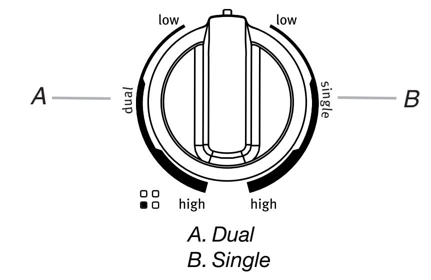
Coil Elements and Burner Bowls (on some models)

Coil elements should be level for optimal cooking results. Burner bowls, when clean, reflect heat back to the cookware. They also help catch spills.

Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) over the coil element. If cookware is uneven or too large, it can produce excess heat, causing the burner bowl to change color.

Dual Cooking Zone (on some models)

The Dual Cooking Zone offers flexibility depending on the size of the cookware. Single size can be used in the same way as a regular element. The dual size combines both the single and outer element and is recommended for larger size cookware.



A. Dual
B. Single

OVEN USE

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Electronic Oven Controls

Control Display

The display will flash when powered up or after a power loss. Press CANCEL to clear. When oven is not in use, the time of day is displayed. Indicator lights show functions that are in use.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

Basic Functions

One tone

- Valid pad press
- Oven is preheated (long tone)
- Function has been entered
- Reminder, repeating every 20 seconds after the end-of-cycle tones

Three tones

- Invalid pad press

Four tones

- End of cycle

Fahrenheit and Celsius

The temperature is preset at Fahrenheit, but can be changed to Celsius.

To change: Press and hold BROIL for 5 seconds. A tone will sound, and “°C” or “°F” will appear on the display. Repeat to change back.

To exit mode, press CANCEL.

Oven Temperature Control

IMPORTANT: Do not use a thermometer to measure oven temperature because opening the oven door may cause element cycling to give incorrect readings.

The oven provides accurate temperatures; however, it may cook faster or slower than your previous oven, so the temperature can be adjusted to personalize it for your cooking needs. It can be changed in Fahrenheit or Celsius.

To Adjust Oven Temperature:

1. Press and hold BAKE for 5 seconds until the oven display shows the current temperature, for example “0°F CAL” or “00.”
2. Press the TEMP/TIME “+” or “-” keypads to increase or to decrease the temperature in 10°F (5 or 6°C) amounts. The adjustment can be set between 30°F (17°C) and -30°F (-17°C).
3. Press START.

Options Mode

Press and hold KITCHEN TIMER for 5 seconds, and “Opt” will appear. Use the TEMP/TIME keys to cycle through the following options. Press CANCEL to exit the mode.

End of Cycle Tones

“b1” (beep once) or “b” (continue to beep) will be displayed. Press KITCHEN TIMER to toggle through selection.

12-Hour Shutoff

If “12 Hr” is displayed, the oven will automatically shut off after 12 hours. Press KITCHEN TIMER to toggle to “- Hr” to disable the 12-hour shutoff.

Oven Light with Door Open

“LOn” indicates that the oven light will turn on when the door is open. If “LOFF” is displayed, the oven light will turn on only with the oven light switch. Press KITCHEN TIMER to toggle through selection.

Sabbath Mode

(on some models)

The Sabbath Mode sets the oven to remain on in a Bake setting until turned off. A Timed Bake can also be set to keep the oven on for only part of the Sabbath. The Oven Control Lockout Feature (if present) will be disabled during the Sabbath Mode. After the Sabbath Mode is set, no tones will sound, the display will not show the temperature, the Kitchen Timer Mode will be canceled (if active) and only the following pads will function:

- “+” and “-” keypads (if present)
- “More” and “Less” keypads (if present)
- Cancel

When the oven door is opened or closed, the oven light will not turn on or off and the heating elements will not turn on or off immediately.

When power is restored after a power failure, the oven will return to Sabbath Mode and remain Sabbath compliant with the bake elements off until the Cancel keypad is pressed.

Pressing the Cancel keypad at any time returns the oven to the normal cooking mode (not Sabbath Mode compliant).

Before entering the Sabbath Mode, it must be decided if the oven light is to be on or off for the entire Sabbath Mode period. If the light is on when entering Sabbath Mode, it will remain on for the entire time Sabbath Mode is in use. If the light is off when entering Sabbath Mode, it will remain off for the entire time Sabbath Mode is in use. Opening the oven door or pressing the Oven Light keypad will not affect the oven light once Sabbath Mode has been entered.

If the oven has the Convection Bake feature, the oven light is controlled by a separate Oven Light switch on the console. If the oven light is on when entering the Sabbath Mode, it will remain on for the entire time Sabbath Mode is in use. For the oven light to be off during the Sabbath Mode, the light bulb must be removed from the oven prior to entering the Sabbath Mode. Not performing these steps will cause the oven light to turn on when the oven door is opened, resulting in the oven being not Sabbath compliant.

On the Holiday, the oven temperature can be changed once the oven is in Sabbath Mode by pressing the “+” or “-” keypads (if present) or the “More” or “Less” keypads (if present). The oven temperature will change 25°F (14°C) each time the keypad is pressed. The display will not change, and there will be no sounds during this adjustment.

To Bake Using Sabbath Mode:

1. Press BAKE.
2. Press the “+” or “-” keypads (if present) or “MORE” or “LESS” keypads (if present).
3. Press START.
4. Press and hold the TIMER keypad for 5 seconds. “SAb” will flash in the display.
5. Press START within 5 seconds to enter Sabbath Mode; otherwise, the entire cycle cancels out. “SAb” will stop flashing and remain on in the display. The oven is now in Sabbath Mode and is Sabbath compliant.

Pressing the Cancel keypad at any time returns the oven to the normal cooking mode (not Sabbath Mode compliant).

To set a Timed Bake using Sabbath Mode (on some models):

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

1. Press BAKE.
2. Press the “+” or “-” keypads (if present) or “MORE” or “LESS” keypads (if present) to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The Cook Time oven indicator light will light up.
4. Press the “+” or “-” keypads (if present) or “MORE” or “LESS” keypads (if present) to enter a cook time length.
5. Press START.
6. Press and hold the TIMER keypad for 5 seconds. “SAb” will flash in the display.

7. Press START within 5 seconds to enter Sabbath Mode; otherwise, the entire cycle cancels out. “SAb” will stop flashing and remain on in the display. The oven is now in Sabbath Mode and is Sabbath compliant. The Bake, On and Cook Time indicator lights will be displayed.

When the set cook time ends, the oven will shut off automatically and the indicator lights will turn off, indicating the end of the cycle.

Pressing the Cancel keypad at any time returns the oven to the normal cooking mode (not Sabbath Mode compliant).

To set a Delayed Timed Bake using Sabbath Mode (on some models):

1. Press BAKE.
2. Press the “+” or “-” keypads (if present) or “MORE” or “LESS” keypads (if present) to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The Cook Time oven indicator light will light up.
4. Press the “+” or “-” keypads (if present) or “MORE” or “LESS” keypads (if present) to enter a cook time length.
5. Press START TIME or DELAY START. The Start Time/Delay Start indicator light will light up.
6. Press the “+” or “-” keypads (if present) or “MORE” or “LESS” keypads (if present) to enter a start time.
7. Press START.
8. Press and hold the TIMER keypad for 5 seconds. “SAb” will flash in the display.
9. Press START within 5 seconds to enter Sabbath Mode; otherwise, the entire cycle cancels out. “SAb” will stop flashing and remain on in the display. The oven is now in Sabbath Mode and is Sabbath compliant. The On and Delay indicator lights will be displayed.

When the start time is reached, the Bake, On and Cook Time indicator lights will automatically turn on. When the set cook time ends, the oven will shut off automatically and the indicator lights will turn off, indicating the end of the cycle.

Pressing the Cancel keypad at any time returns the oven to the normal cooking mode (not Sabbath Mode compliant).

Aluminum Foil

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil or liner.

For best cooking results, do not cover entire oven rack with foil because air must be able to move freely.

Positioning Racks and Bakeware

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

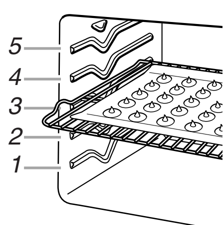
Bakeware

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Make sure that no bakeware piece is directly over another.

Racks

- Position racks before turning on the oven.
- Do not move racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and then lift out. Use the following illustration and charts as a guide.



Rack Positions

Rack 5: Toasting bread or broiling thin, non-fatty foods.

Rack 4: Use for 2-rack baking and broiling.

Rack 3: Most baked goods on a cookie sheet or jelly roll pan, layer cakes, frozen convenience foods. Broiling chicken pieces.

Rack 2: Roasting small cuts of meat, pies, casseroles, bundt cakes, and 2-rack baking.

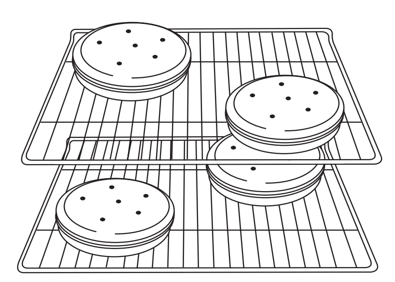
Rack 1: Roasting large cuts of meat and poultry.

Multiple Rack Cooking

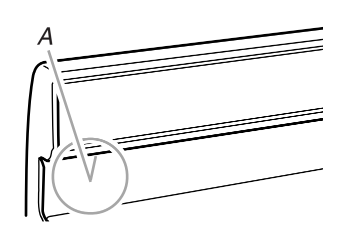
2-rack: Use rack positions 2 and 4.

Baking Layer Cakes on 2 Racks

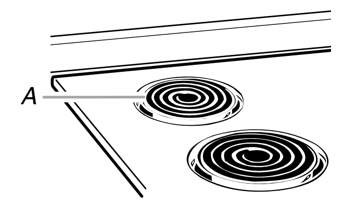
For best results when baking cakes on 2 racks, use racks 2 and 4 for baking. Place the cakes on the racks as shown.



Oven Vent



A. Oven vent (ceramic glass model)



A. Oven vent (coil element model)

The oven vent releases hot air and moisture from the oven, and should not be blocked or covered. Blocking or covering the vent will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Do not set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vent.

On coil element models, the element can be used when the oven is in use as long as the cookware does not extend more than ½" (1.3 cm) over the element.

Baking and Roasting

PRECISE BAKE Temperature Management System

(on some models)

The PRECISE BAKE system electronically regulates the oven heat levels during preheat and bake to maintain a precise temperature range for optimal cooking results. The bake and broil elements cycle on and off in intervals. The bake element will glow red when cycling on; the broil element will not. This feature is automatically activated when the oven is in use.

Before baking and roasting, position racks according to "Positioning Racks and Bakeware" section. When roasting, it is not necessary to wait for the oven preheat cycle to end before putting food in unless it is recommended in the recipe.

Preheating

When START is pressed, the oven will begin preheating. Once 100°F (38°C) is reached, the display temperature will increase as the actual temperature of the oven increases. When the preheat temperature is reached, a tone will sound, and the selected temperature will appear on the display.

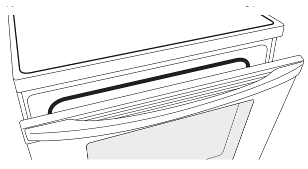
Broiling

Broiling uses direct radiant heat to cook food. Changing the temperature when Custom Broiling allows more precise control when cooking. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

- For best results, use a broiler pan and grid. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

  If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. Please refer to the cover for contact information. Ask for Part Number 4396923.

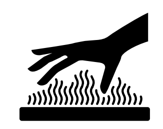
Preheat the oven for 5 minutes before putting food in unless recommended otherwise in the recipe. Position food on grid in a broiler pan, then place it in the center of the oven rack. Close the door to the broil stop position to ensure proper broiling temperature.



RANGE CARE

Self-Cleaning Cycle

⚠WARNING



Burn Hazard

Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. Depending on your model, see "Oven Vent" section.

Do not clean, rub, damage or move the oven door gasket.

Prepare Range

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware, all cooking utensils, oven racks and aluminum foil and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Use a damp cloth to clean inside door edge and the 1½" (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket.
- Remove plastic items from the cooktop because they may melt.
- Remove all items from the storage drawer.

How the Cycle Works

IMPORTANT: The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks and popping sounds.

Before self-cleaning, make sure the door is completely closed or the door will not lock and the self-cleaning cycle will not begin.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.

To stop the self-cleaning cycle at anytime, press the CANCEL keypad. If the temperature is too high, the oven door will remain locked and "cool" and "locked" will be displayed.

The oven light will not function during the self-cleaning cycle.

Electronic Oven Control with Adjustable Self-Clean (HI - LO)

The self-cleaning cycle can be set at HI self-clean time (4 hours 30 minutes) or LO self-clean time (3 hours 30 minutes). The suggested clean times are 3 hours 30 minutes for light soil, or 4 hours 30 minutes for heavy soil. The last 30 minutes of the cycles is for cool down.

To Self-Clean:

1. Press SELF CLEAN to set the clean time to HI (4 hours 30 minutes).
2. Press the TEMP/TIME "+" or "-" keypads to cycle between LO and HI clean time.
3. Press START.

   The oven door will automatically lock. The CLEAN indicator light will be displayed. The time remaining will also be displayed.
4. When the self-clean cycle is complete and the oven cools, the CLEAN indicator light will turn off.
5. When the oven is completely cooled, remove ash with a damp cloth.

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products. For additional information, you can visit the Customer Care section of our website at **www.maytag.ca**.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire range is cool. These spills may affect the finish.

Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad:
  Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.
- affresh™ Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
  See cover for contact information.

STAINLESS STEEL (on some models)

NOTE: To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels. Damage may occur to stainless steel surfaces, even with one-time or limited use.

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- affresh™ Stainless Steel Cleaner Part Number W10355016 (not included):
  See cover for contact information.

Liquid detergent or all-purpose cleaner:
Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

METALLIC PAINT (on some models)

Do not use abrasive cleaners, cleaners with bleach, rust removers, ammonia or sodium hydroxide (lye) because paint surface may stain.

CERAMIC GLASS (on some models)

Cleaning Method:

Use affresh™ Cooktop Cleaner Part Number W10355051 with Cleaning Pad 31609 and Scraper Part Number WA906B to clean and remove stains from the cooktop. Use Cooktop Protectant Part Number 31463B and Protectant Applicator Part Number 31610 regularly to avoid stain buildup, pitting and scratching, while conditioning the cooktop for easier future cleaning. These can be ordered as accessories. See cover for contact information. The Cooktop Scraper uses razor blades. Store razor blades out of the reach of children.

Do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover or ammonia because damage may occur.

Light to moderate soil

- Can be cleaned with damp paper towels or sponge. Light stains should be addressed with cleaner and cleaning pad.

Sugary spills (jellies, candy, syrup)

- Clean with cooktop scraper and cooktop cleaner. Scrape off sugary spills while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while cleaning the cooktop.

Heavy soil, dark streaks, specks and discoloration

- Clean with Cooktop Cleaner or nonabrasive cleaner and cleaning pad:

Burned-on soil

- Clean with Cooktop Cleaner, Cleaning Pad and Cooktop Scraper.

Metal marks from aluminum and copper

- Clean with Cooktop Cleaner and Cleaning Pad as soon as cooktop has cooled down. The marks will not totally disappear, but after many cleanings they will become less noticeable.

Tiny scratches and abrasions

- Use Cooktop Cleaner and Cleaning Pad for scratches. Scratches and abrasions do not affect cooking performance, and after many cleanings they will become less noticeable.

COOKTOP CONTROLS

To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner.

Do not soak knobs. When replacing knobs, make sure knobs are in the OFF position.

On some models, do not remove seals under knobs.

Cleaning Method:

- Soap and water:
  Pull knobs straight away from control panel to remove.

CONTROL PANEL AND OVEN DOOR EXTERIOR

To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:
  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- affresh™ Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
  See cover for contact information.

OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain and staining, etching, pitting or faint white spots can result.

Cleaning Method:

- Self-Cleaning cycle: See “Self-Cleaning Cycle” first.

COIL ELEMENTS (on some models)

Cleaning Method:

- Damp cloth: Make sure control knobs are off and elements are cool.

Do not clean or immerse in water. Soil will burn off when hot.

BURNER BOWLS (on some models)

Before removing or replacing coil elements and burner bowls, make sure they are cool and the control knobs are in the OFF position.

Remove the coil element by pushing the edge of the coil element toward the receptacle. Lift it enough to clear the burner bowl. Pull the coil element straight away from the receptacle to remove. Lift out the burner bowl.

Cleaning Method:

Chrome burner bowls

Wash frequently in warm, soapy water. (It is not recommended to wash chrome bowls in a dishwasher.) A mild abrasive cleaner and a plastic scrubber can be used to remove stubborn stains.

For heavily soiled bowls, place an ammonia soaked paper towel on the stains and allow to soak for a short time, then gently scrub with a plastic scrubber.

SURFACE UNDER COOKTOP (on some models)

The coil cooktop will lift up to provide easy access for cleaning beneath. Lift the cooktop by both front corners until the support locks into place.

Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad.
- affresh™ Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
  See cover for contact information.

To avoid damage to the range, do not remove the cooktop.

OVEN RACKS

Cleaning Method:

- Steel-wool pad
- For racks that have discolored and are harder to slide, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.

STORAGE DRAWER

Check that storage drawer is cool and empty before cleaning.

Cleaning Method:

- Mild detergent

Oven Light

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are in the off position.

To Replace:

1. Unplug range or disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.
3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb, then bulb cover by turning clockwise.
5. Plug in range or reconnect power.

Appliance Outlets

The 120-volt appliance outlet located on the control console may be used to run portable appliances placed on countertops beside the range.

The outlet operates independently and is not affected by range control settings.

NOTE: Do not place portable appliances on the cooktop. Damage to the portable appliance could result if the cooktop is hot.

Appliance Outlet Circuit Breaker:

The circuit breaker for the appliance outlet on your range is located next to the outlet. It is rated for 12 amps.

If the circuit breaker trips, it can be reset by pressing the switch. A delay of several minutes may be required for the circuit breaker to cool before it will reset.

TROUBLESHOOTING

First try the solutions suggested here or visit our website and reference Customer Service to possibly avoid the cost of a service call.

www.maytag.ca

Nothing will operate

- **Is the power supply cord unplugged?**
  Plug into a grounded outlet.
- **Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?**
  Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
- **Does the control display an F9 or F9, E0 error code?**
  The electrical outlet in the home may be miswired. Contact a qualified electrician to verify the electrical supply.

Cooktop will not operate

- **Is the control knob set correctly?**
  Push in knob before turning to a setting.
- **On ceramic glass models, is the oven control lockout set?**
  See the control lock keypad feature in the "Feature Guide" section.
- **Has a self-clean cycle been selected?**
  On some ceramic glass models, the cooktop will not operate during a self-clean cycle.

Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?**
  Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the cooking area.

Cooktop cooking results not what expected

- **Is the control knob set to the proper heat level?**
  See "Cooktop Use" section.
- **Is the range level?**
  Level the range. See the Installation Instructions.

Oven will not operate

- **Is the electronic oven control set correctly?**
  See "Electronic Oven Controls" section.
- **On some models, is the oven control lockout set?**
  See the control lock keypad feature in the "Feature Guide" section.

Oven temperature too high or too low

- **Does the oven temperature calibration need adjustment?**
  See "Oven Temperature Control" in the "Electronic Oven Controls" section.

Oven indicator lights flash

- **Do the oven indicator lights flash?**
  See "Control Display" in the "Electronic Oven Controls" section. If the indicator light(s) keeps flashing, call for service. See cover for contact information.

Display shows messages

- **Is the display showing a flashing time?**
  There has been a power failure. Clear the display. On some models, reset the clock, if needed. See "Clock" keypad feature in the "Feature Guide" section.
- **Is the display showing a letter followed by a number?**
  Press the Cancel keypad to clear the display. See "Control Display" in the "Electronic Oven Controls" section. If it reappears, call for service. See cover for contact information.
- **Is the display showing a flashing "PUSH?" or "PSH"?**
  See the "Start" keypad feature in the "Feature Guide" section.

Self-Cleaning cycle will not operate

- **Is the oven door open?**
  Close the oven door all the way.
- **Has the function been entered?**
  See "Self-Cleaning Cycle" section.

Oven cooking results not what expected

- **Is the range level?**
  Level the range. See the Installation Instructions.
- **Is the proper temperature set?**
  Double-check the recipe in a reliable cookbook.
- **Is the proper oven temperature calibration set?**
  See "Oven Temperature Control" in the "Electronic Oven Controls" section.
- **Was the oven preheated?**
  See "Baking and Roasting" section.
- **Are the racks positioned properly?**
  See "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?**
  See "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?**
  Check that batter is level in the pan.
- **Is the proper length of time being used?**
  Adjust cooking time.
- **Has the oven door been opened while cooking?**
  Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
- **Are baked items too brown on the bottom?**
  Move rack to higher position in the oven.
- **Are pie crust edges browning early?**
  Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.
- **Are foods overdone or burnt even at low oven temperatures?**
  Check if the temperature scale has been changed from Fahrenheit to Celsius. See "Fahrenheit and Celsius" in the "Electronic Oven Controls" section.

ACCESSORIES

For accessories, you can visit our website at www.maytag.com/accessories.

Canning Element Kit
(coil element models)
Order Part Number 242905

Cooktop Care Kit
(ceramic glass models)
(includes cleaner, protectant, scraper, and applicator pads)
Order Part Number 31605B

Cooktop Protectant
(ceramic glass models)
Order Part Number 31463B

affresh™ Stainless Steel Wipes
(stainless steel models)
Order Part Number W10355049

Gourmet Griddle
Order Part Number 4396096RB

Cooktop Protectant Applicator
(ceramic glass models)
Order Part Number 31610

affresh™ Cooktop Cleaner
(ceramic glass models)
Order Part Number W10355051

Cooktop Cleaning Pads
(ceramic glass models)
Order Part Number 31609

Cooktop Scraper
(ceramic glass models)
Order Part Number WA906B

Granite Cleaner and Polish
Order Part Number W10275756

affresh™ Stainless Steel Cleaner
(stainless steel models)
Order Part Number W10355016

affresh™ Kitchen Appliance Cleaner
Order Part Number W10355010

30" (76.2 cm) Split Oven Rack
Order Part Number 4396927

Porcelain Broiler Pan and Grid
Order Part Number 4396923RW

Gas Grate and Grill Cleaner
Order Part Number 31617A

Premium Broil Pan and Roasting Rack
Order Part Number W101123240
www.maytag.com/broilerpan

MAYTAG® MAJOR APPLIANCE WARRANTY

LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Maytag brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Maytag") will pay for factory specified parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Maytag designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Outside the 50 United States and Canada, this limited warranty does not apply. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

This limited warranty does not cover:

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved by Maytag.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to Maytag within 30 days from the date of purchase.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
9. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized Maytag servicer is not available.
10. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
11. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. MAYTAG SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized Maytag dealer to determine if another warranty applies.

9/07

For additional product information, visit **www.maytag.ca**

If you do not have access to the Internet and you need assistance using your product or you would like to schedule service, you may contact Whirlpool at the number below.

Have your complete model number ready. You can find your model number and serial number on the label, located on the oven frame behind the storage drawer panel.

For assistance or service call 1-800-807-6777.

If you need further assistance, you can write to Whirlpool with any questions or concerns at the address below:

Maytag Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Please keep this User Instructions and model number information for future reference.



INSTRUCTIONS D'UTILISATION DE LA CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

MERCI d'avoir acheté ce produit de grande qualité. Si vous rencontrez un problème non abordé à la section DÉPANNAGE, veuillez visiter notre site Web à **www.maytag.ca** pour obtenir des informations supplémentaires. Si vous avez toujours besoin d'aide, composez le 1-800-807-6777.

Vous devrez connaître les numéros de modèle et de série qui se trouvent sur le châssis du four, derrière le panneau du tiroir de remisage.

Table des matières

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

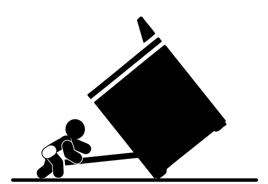
DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

La bride antibasculement

Dans les conditions de service normales, la cuisinière ne bascule pas. Elle peut cependant basculer si une force ou un poids excessif est appliqué(e) sur la porte ouverte alors que la bride antibasculement n'est pas convenablement fixée.



AVERTISSEMENT

Risque de basculement

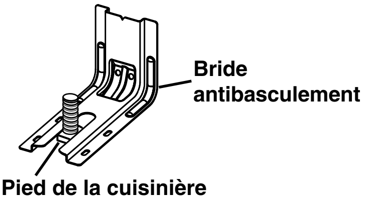
Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut causer un décès.

Vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée, conformément aux instructions d'installation.

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibasculement n'est pas installée et engagée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.



Pour vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée :

- **Faire glisser la cuisinière vers l'avant.**
- **Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher ou au mur.**
- **Faire de nouveau glisser la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied de la cuisinière se trouve sous la bride antibasculement.**
- **Voir les instructions d'installation pour plus de détails.**

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- **AVERTISSEMENT :** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER OU AU MUR, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.
- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la cuisinière.
- Installation appropriée – S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser la cuisinière pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la cuisinière.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la cuisinière.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de la cuisinière si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage dans ou sur la cuisinière – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs, ou un extincteur à mousse.
- N'utiliser que des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments de surface peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.
- Utiliser des ustensiles de dimension appropriée – La cuisinière est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'un récipient de dimension correcte améliore aussi l'efficacité de la cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- S'assurer que les cuvettes réfléchissantes ou les bols de renversement sont en place – L'absence de ces cuvettes ou bols au cours de la cuisson peut causer des dommages aux fils ou aux composants en dessous des éléments.
- Garnissages protecteurs – Ne pas recouvrir les cuvettes ou le fond du four de papier d'aluminium sauf tel que suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de papier d'aluminium ou d'autre matériau peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de produits inflammables et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles – Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.
- Ne pas faire cuire sur une table de cuisson endommagée – Si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans la table de cuisson brisée et créer un risque d'un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations désagréables lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte – Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des évents.
- Positionnement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four en position désirée pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chaud du four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

Pour les cuisinières avec programme d'autonettoyage –

- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser des produits commerciaux de nettoyage du four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four – Ôter la lèchefrite et son plat et les autres ustensiles.

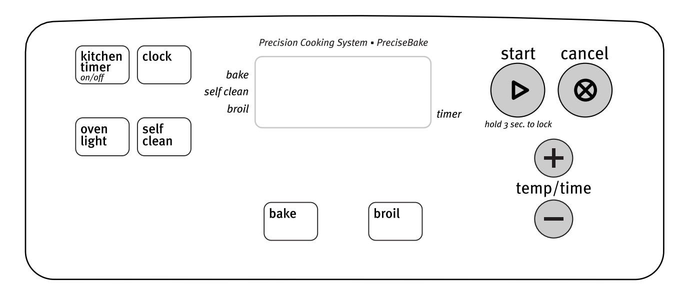
Pour les appareils avec hotte de ventilation –

- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre différents modèles. Il est possible que votre modèle ne comporte pas toutes les caractéristiques décrites. Consulter ce manuel ou la section Service à la clientèle de notre site Web sur **www.maytag.ca** pour des instructions plus détaillées.



CLAVIER	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
OVEN LIGHT (lampe du four)	**Lampe de la cavité du four**	Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume à l'ouverture de la porte. La lampe du four ne s'allume pas durant le programme d'autonettoyage.
SELF-CLEAN (autonettoyage)	**Programme d'autonettoyage**	Voir la section "Entretien de la cuisinière".
START [hold 3 sec to lock] (Mise en marche [appuyer pendant 3 secondes pour verrouiller])	**Verrouillage des commandes du four**	**1.** Vérifier que le four est éteint. **2.** Appuyer sur la touche START (mise en marche) pendant 3 secondes pour verrouiller. **3.** Un signal sonore se fait entendre et "Loc" apparaît sur l'afficheur. **4.** Répéter pour déverrouiller. Seules les touches CLOCK, OVEN LIGHT, et KITCHEN TIMER (horloge, lampe du four et minuterie de cuisine) fonctionnent lorsque les commandes sont verrouillées.
CLOCK (horloge)	**Horloge**	L'horloge utilise un format de 12 heures. **1.** Vérifier que le four est éteint. **2.** Appuyer sur CLOCK (horloge). **3.** Appuyer sur les touches TEMP/TIME (température/durée) "+" ou "-", pour régler l'heure. **4.** Appuyer sur CLOCK (horloge) ou START (mise en marche).
KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine) (marche/ arrêt)	**Minuterie du four**	La minuterie de cuisine peut être réglée en heures ou minutes jusqu'à 12 heures et 59 minutes. **1.** Appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine). **2.** Appuyer sur les touches TEMP/TIME "+" ou "-", pour régler la durée de cuisson. **3.** Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le compte à rebours. Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre à la fin du compte à rebours. **4.** Appuyer deux fois sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine) pour annuler la minuterie. Ne pas appuyer sur la touche CANCEL (annulation) sinon le four s'éteindra. **5.** Si la minuterie est activée mais n'apparaît pas sur l'affichage, appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine) pour faire apparaître le compte à rebours pendant 5 secondes.
BAKE (cuisson au four)	**Cuisson au four et rôtissage**	**1.** Appuyer sur BAKE (cuisson au four). **2.** Appuyer sur les touches TEMP/TIME "+" ou "-", pour régler une température autre que 350°F (175°C) par tranches de 5°F (5°C), entre 170°F et 525°F (75°C et 275°C). **3.** Appuyer sur START (mise en marche). **4.** Pour modifier la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur START ou attendre pendant 5 secondes pour que le changement puisse s'effectuer. **5.** Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
BROIL (cuisson au gril)	**Cuisson au gril**	**1.** Placer l'ustensile de cuisson dans le four et fermer la porte à la position adéquate de cuisson au gril. La porte doit rester ouverte d'environ 5" (12,7 cm). **2.** Appuyer sur BROIL (cuisson au gril). **3.** Appuyer sur les touches TEMP/TIME "+" ou "-", pour modifier la température par tranches de 5°F (5°C), entre 300°F et 525°F (150°C et 275°C). **4.** Appuyer sur START (mise en marche). **5.** Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
START (mise en marche)	**Mise en marche de la cuisson**	La touche Start active n'importe quelle fonction du four. Si l'on n'appuie pas sur Start (mise en marche) dans les 5 secondes, "PSH" (appuyer) apparaît sur l'affichage. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur Start dans la minute qui suit, la fonction est annulée et l'heure s'affiche.

CLAVIER	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
CANCEL (annulation)	**Fonction de la cuisinière**	La touche Cancel (annulation) désactive toutes les fonctions à l'exception de l'horloge, de la minuterie de cuisine et du verrouillage des commandes du four.
TEMP/TIME (température/ durée)	**Réglage de température et durée**	Les touches “+” ou “-” servent à régler la durée et la température.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.

Les boutons de commande peuvent être réglés à n’importe quelle position entre HIGH et LOW. Pousser et tourner le bouton au réglage souhaité.

N’OUBLIEZ PAS : Quand l’appareil est utilisé ou (sur certains modèles) durant le programme d’autonettoyage, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

Vitrocéramique (sur certains modèles)

La surface de la zone de cuisson devient rouge lorsqu’un élément est allumé. Il se peut qu’elle s’allume et s’éteigne par intermittence afin de maintenir le niveau de chaleur sélectionné.

Utiliser des ustensiles de cuisson qui soient environ de la même taille que la surface de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) de la zone de cuisson.

Essuyer la table de cuisson avant et après chaque utilisation permettra d’éviter les taches et d’assurer une meilleure répartition de la chaleur.

Témoin d’allumage de la table de cuisson

Le témoin lumineux de table de cuisson allumée se trouve sur le panneau de la console. Lorsque le bouton de commande sur le panneau de la console est activé, le témoin lumineux de la table de cuisson s'allume.

Nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique

Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation afin d'éviter les éraflures, les piqûres,les abrasions et pour entretenir la surface en verre. L’utilisation d’un nettoyant ainsi que d’un grattoir pour table de cuisson en vitrocéramique est également recommandée pour les saletés tenaces. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons de nettoyage ou de produits chimiques puissants pour le nettoyage. L’ensemble de matériel d'entretien pour table de cuisson pièce numéro 31605B contient tous les articles nécessaires au nettoyage et à l’entretien de la table de cuisson en vitrocéramique. Consulter la section “Entretien de la cuisinière” pour plus de renseignements.

IMPORTANT : Pour éviter d’endommager la surface de la table de cuisson de façon permanente et pour faciliter l’élimination des saletés, nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation.

Témoin lumineux de surface chaude (sur certains modèles)

Sur les modèles avec vitrocéramique, le témoin lumineux de surface chaude est situé sur le panneau de la console.

Le témoin de surface chaude reste allumé tant qu’une surface de cuisson est trop chaude pour être touchée, même après que la surface de cuisson est éteinte.

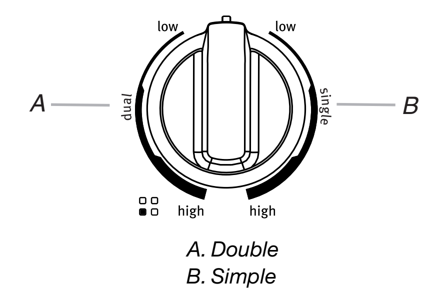
Éléments en spirale et cuvettes des brûleurs (sur certains modèles)

Pour des résultats de cuisson optimaux, les éléments en spirale doivent être d’aplomb. Les cuvettes des brûleurs, lorsqu’elles sont propres, rabattent la chaleur vers les ustensiles de cuisson. Elles permettent également de recueillir les renversements.

L’ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) au-dessus de l’élément en spirale. Un ustensile de cuisson trop grand ou qui ne serait pas uniforme peut conduire à une surchauffe et entraîner un changement de couleur de la cuvette du brûleur.

Zone de cuisson à double fonction (sur certains modèles)

La zone de cuisson à double fonction offre une souplesse d'utilisation en fonction de la taille de l'ustensile de cuisson. La dimension simple peut être utilisée de la même manière qu'un élément ordinaire. La dimension double combine l'élément simple et l'élément externe; elle est recommandée pour les ustensiles de cuisson de plus grande dimension.



A. Double
B. Simple

UTILISATION DU FOUR

Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois, ou lorsqu'il est très sale.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations de fumée. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Commandes électroniques du four

Afficheur des commandes

L'afficheur clignote lorsqu'il est mis sous tension ou après une coupure de courant. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour l'effacer. Lorsque le four n'est pas en marche, l'heure s'affiche. Les témoins lumineux indiquent les fonctions qui sont activées.

Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

Fonctions de base

Un signal sonore unique

- Appui sur une touche valide
- Four préchauffé (signal sonore long)
- Fonction entrée
- Rappel (sur certains modèles), signal se répétant à intervalles de 20 secondes après les signaux sonores de fin de programme

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

Quatre signaux sonores

- Fin de programme

Fahrenheit et Celsius

Le four est préréglé pour un affichage de la température en degrés Fahrenheit, mais on peut permuter en degrés Celsius.

Modification : Appuyer sur la touche BROIL (cuisson au gril) pendant 5 secondes. Un signal sonore se fait entendre et "°C" ou "°F" s'affichera. Répéter pour retourner à l'affichage précédent. Pour sortir de ce mode, appuyer sur CANCEL (annulation).

Commande de température du four

IMPORTANT : Ne pas utiliser de thermomètre pour mesurer la température du four car l'ouverture de la porte du four peut provoquer des mesures incorrectes du brûleur à fonctionnement par intermittence.

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre ancien four, c'est pourquoi le calibrage de la température peut être ajusté pour l'adapter à vos besoins. Il peut être changé en degrés Fahrenheit ou en Celsius.

Ajustement du calibrage de la température du four :

1. Appuyer sur BAKE pendant 5 secondes jusqu'à ce que l'afficheur du four indique le calibrage actuel, par exemple "0°F CAL" ou "00".
2. Appuyer sur les touches TEMP/TIME "+" ou "-" (température/durée "+" ou "-") pour augmenter ou réduire la température par tranches de 10°F (5°C ou 6°C). L'ajustement peut être réglé entre 30°F (17°C) et -30°F (-17°C).
3. Appuyer sur START (mise en marche).

Mode Options

Appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine) pendant 5 secondes et "Opt" s'affiche. Utiliser les touches TEMP/TIME (température/durée) pour faire défiler les options suivantes. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sortir de ce mode.

Signaux sonores de fin de programme

"b1" (n'émet qu'un seul bip) ou "b" (continue à émettre des bips) s'affiche. Appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine) pour passer d'une sélection à l'autre.

Arrêt au bout de 12 heures

Si "12 Hr" (12 heures) s'affiche, le four s'éteint automatiquement au bout de 12 heures.

Appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine) pour faire passer l'affichage à "- Hr", afin de désactiver l'arrêt du four au bout de 12 heures.

Lumière du four avec porte ouverte

"LOn" indique que la lumière du four s'allume lorsque la porte est ouverte. Si "LOFF" est affiché, la lumière du four ne peut être allumée qu'au moyen de l'interrupteur. Appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine) pour passer d'une sélection à l'autre.

Mode Sabbat

(sur certains modèles)

Le mode Sabbat permet au four de continuer à fonctionner sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on l'éteigne. Une cuisson au four minutée peut également être programmée pour garder le four allumé seulement pendant une partie du mode Sabbat. La caractéristique de verrouillage des commandes du four (si présente) est désactivée pendant le mode Sabbat. Une fois le mode Sabbat réglé, aucun signal sonore ne retentit, l'affichage n'indique pas la température, le mode de minuterie de cuisine est annulé (si activé) et seules les touches suivantes fonctionnent :

- touches "+" ou "-" (si présentes)
- touches "More" (plus) ou "Less" (moins) (si présentes)
- Cancel (annulation)

Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, la lampe du four ne s'allume et ne s'éteint pas et les éléments de chauffage ne s'allument et ne s'éteignent pas immédiatement.

Lorsque le courant est rétabli après une panne de courant, le four retourne au mode Sabbat et conserve les modalités du mode Sabbat avec les éléments de cuisson au four désactivés jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche Cancel (annulation).

Si l'on appuie sur la touche Cancel (annulation) à tout moment, le four revient au mode de cuisson normal (ne présente plus les modalités du mode Sabbat).

Avant d'entrer au mode Sabbat, l'utilisateur doit décider s'il souhaite que la lampe du four soit allumée ou éteinte pendant toute la période du mode Sabbat. Si la lampe est allumée au moment où le four entre au mode Sabbat, elle restera allumée durant toute la période d'utilisation du mode Sabbat. Si la lampe est éteinte au moment où le four entre au mode Sabbat, elle restera éteinte durant toute la période d'utilisation du mode Sabbat. Le fait d'ouvrir la porte du four ou d'appuyer sur la touche Oven Light (lampe du four) n'affecte pas le statut de la lampe du four une fois que le four est entré au mode Sabbat.

Si le four est doté de la caractéristique de cuisson au four par convection, la lampe du four est contrôlée par un commutateur de lampe indépendant situé sur la console. Si la lampe du four est allumée au moment où le four entre au mode Sabbat, elle restera allumée durant toute la période d'utilisation du mode Sabbat. Pour que la lampe du four soit éteinte durant le mode Sabbat, il faut retirer l'ampoule du four avant d'entrer au mode Sabbat. Si l'on n'effectue pas ces étapes, la lampe du four s'allumera à l'ouverture de la porte du four et le four ne respectera donc pas les modalités du mode Sabbat.

Au mode de vacances, la température peut être modifiée une fois que le four est au mode Sabbat en appuyant sur les touches "+" ou "-" (si présentes) ou les touches "More" (plus) ou "Less" (moins) (si présentes). La température du four est modifiée de 25°F (14°C) à chaque pression sur une touche. L'affichage ne change pas et aucun signal sonore ne retentit durant cet ajustement.

Cuisson au four avec le mode Sabbat :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches "+" ou "-" (si présentes) ou les touches "MORE" (plus) ou "LESS" (moins) (si présentes).
3. Appuyer sur START (mise en marche).
4. Appuyer sur la touche TIMER (minuterie) pendant 5 secondes, "SAb" clignote sur s'affichage.
5. Appuyer sur START (mise en marche) pendant 5 secondes pour entrer au mode Sabbat, sans quoi le programme tout entier est annulé. "SAb" cesse de clignoter et reste affiché. Le four est à présent au mode Sabbat et respecte les modalités du mode Sabbat.

Si l'on appuie sur la touche Cancel (annulation) à tout moment, le four revient au mode de cuisson normal (ne présente pas les modalités du mode Sabbat).

Pour régler une cuisson au four minutée avec le mode Sabbat (sur certains modèles) :

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches "+" ou "-" (si présentes) ou les touches "MORE" (plus) ou "LESS" (moins) (si présentes) pour entrer une température différente de la température affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur les touches "+" ou "-" (si présentes) ou les touches "MORE" (plus) ou "LESS" (moins) (si présentes) pour entrer une durée de cuisson.
5. Appuyer sur START (mise en marche).
6. Appuyer sur la touche TIMER (minuterie) pendant 5 secondes. "SAb" clignote sur l'affichage.
7. Appuyer sur START (mise en marche) pendant 5 secondes pour entrer au mode Sabbat, sans quoi le programme tout entier est annulé. "SAb" cesse de clignoter et reste affiché. Le four est à présent au mode Sabbat et respecte les modalités du mode Sabbat. Les témoins lumineux Bake (cuisson au four), On (marche) et Cook Time (durée de cuisson) s'affichent.

Lorsque la durée de cuisson réglée est écoulée, le four s'éteint automatiquement et les témoins lumineux s'éteignent, indiquant la fin du programme.

Si l'on appuie sur la touche Cancel (annulation) à tout moment, le four revient au mode de cuisson normal (ne présente pas les modalités du mode Sabbat).

Pour régler une cuisson au four minutée avec mise en marche différée en utilisant le mode Sabbat (sur certains modèles) :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches "+" ou "-" (si présentes) ou les touches "MORE" (plus) ou "LESS" (moins) (si présentes) pour entrer une température différente de la température affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur les touches "+" ou "-" (si présentes) ou les touches "MORE" (plus) ou "LESS" (moins) (si présentes) pour entrer une durée de cuisson.
5. Appuyer sur START TIME (heure de mise en marche) ou DELAY START (mise en marche différée). Le témoin lumineux de l'heure de mise en marche/mise en marche différée s'allume.
6. Appuyer sur les touches "+" ou "-" (si présentes) ou les touches "MORE" (plus) ou "LESS" (moins) (si présentes) pour entrer l'heure de démarrage de la cuisson.
7. Appuyer sur START (mise en marche).
8. Appuyer sur la touche TIMER (minuterie) pendant 5 secondes. "SAb" clignote sur l'affichage.
9. Appuyer sur START (mise en marche) pendant 5 secondes pour entrer au mode Sabbat, sans quoi le programme tout entier est annulé. "SAb" cesse de clignoter et reste affiché. Le four est à présent au mode Sabbat et respecte les modalités du mode Sabbat. Les témoins lumineux de On (marche) et Delay (mise en marche différée) s'affichent.

Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, les témoins lumineux de Bake (cuisson au four), On (marche) et Cook Time (durée de cuisson) s'allument automatiquement. Lorsque la durée de cuisson réglée est écoulée, le four s'éteint automatiquement et les témoins lumineux s'éteignent, indiquant la fin du programme.

Si l'on appuie sur la touche Cancel (annulation) à tout moment, le four revient au mode de cuisson normal (ne présente pas les modalités du mode Sabbat).

Papier d'aluminium

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond du four avec du papier d'aluminium ou un revêtement quelconque.

Pour assurer une bonne circulation de l'air et des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir la grille entière de papier d'aluminium.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

IMPORTANT : Afin d'éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson directement sur la porte ou sur le fond du four.

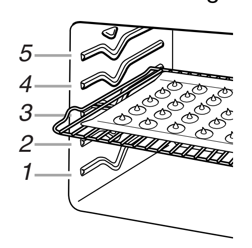
Ustensiles de cuisson au four

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser un espace de 2" (5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. S'assurer qu'aucun ustensile de cuisson au four ne se trouve directement au-dessus d'un autre.

Grilles

- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas déplacer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont d'aplomb.

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant et la tirer pour la sortir du four. Se servir de l'illustration et du tableau suivants comme guide.



Positions de la grille

Grille 5 : Faire griller du pain ou des aliments peu épais et sans matières grasses.

Grille 4 : Utiliser pour la cuisson au four et la cuisson au gril sur 2 grilles

Grille 3 : La plupart des produits de boulangerie sur une tôle à biscuits ou à roulés, les gâteaux à étages ou les plats surgelés. La cuisson au gril de morceaux de poulet.

Grille 2 : Le rôtissage de petits morceaux de viande, les tartes, les mets en sauce, les gâteaux Bundt, et la cuisson sur 2 grilles.

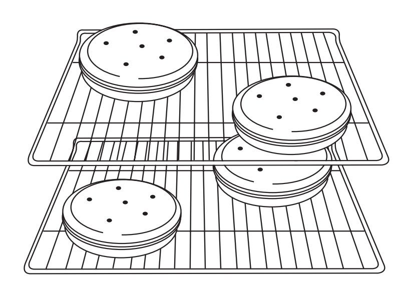
Grille 1 : Pour le rôtissage de grands morceaux de viande et de volaille.

Cuisson sur plusieurs grilles

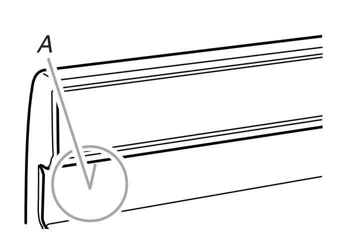
Cuisson sur 2 grilles : Utiliser les positions de grille 2 et 4.

Cuisson de gâteaux à étages sur 2 grilles

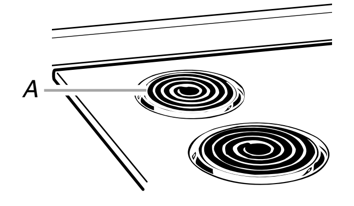
Pour de meilleurs résultats, utiliser les grilles 2 et 4 pour la cuisson de gâteaux sur 2 grilles. Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'indiqué.



Évent du four



A. Évent du four (modèle avec vitrocéramique)



A. Évent du four (modèle avec éléments en spirale)

L'évent du four permet l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité du four et ne doit pas être obstrué ou couvert. L'obstruction nuirait à la circulation adéquate de l'air et affecterait les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l'évent du four des produits en plastique, en papier ou autres articles qui pourraient fondre ou brûler.

Sur les modèles avec éléments en spirale, l'élément peut être utilisé lorsque le four est en marche, pourvu que l'ustensile de cuisson ne dépasse pas le bord de l'élément de plus de ½" (1,3 cm).

Cuisson au four et rôtissage

Système de gestion de la température PRECISE BAKE

(sur certains modèles)

Le système PRECISE BAKE (cuisson au four de précision) contrôle électroniquement les niveaux de température du four durant le préchauffage et la cuisson afin de maintenir une gamme précise de températures pour des résultats de cuisson optimaux. Les éléments de cuisson au four et au gril s'allument et s'éteignent par intermittence. Contrairement à l'élément de cuisson au gril, l'élément de cuisson au four rougeoie lorsqu'il s'allume. Cette caractéristique est activée automatiquement lorsque le four est en marche.

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles tel qu'indiqué à la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson”. Lors du rôtissage, il n'est pas nécessaire d'attendre la fin du préchauffage du four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande.

Préchauffage

Lorsque l'on appuie sur START (mise en marche), le four commence à préchauffer. Une fois que la température de 100°F (38°C) est atteinte, la température affichée augmente au fur et à mesure de l'augmentation de la température réelle du four. Lorsque la température du préchauffage est atteinte, un signal sonore est émis et la température sélectionnée apparaît sur l'afficheur.

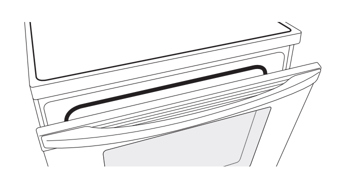
Cuisson au gril

La cuisson au gril utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Le changement de température lors de la cuisson personnalisée au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, poisson et volaille cuisent mieux à des températures de cuisson au gril plus basses.

- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille. La lèchefrite est conçue pour recueillir les jus qui dégouttent et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.

  Il est possible de commander une lèchefrite. Se référer à la page de couverture pour savoir qui contacter. Demander la pièce numéro 4396923.

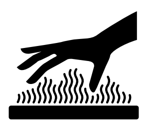
Préchauffer le four pendant 5 minutes avant d'y placer les aliments, sauf si la recette conseille autre chose. Placer les aliments sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four. Fermer la porte à la position d'arrêt adéquate de cuisson au gril pour assurer une température de cuisson au gril adéquate.



ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Programme d'autonettoyage

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

IMPORTANT : Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Ne pas obstruer le ou les évents du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Selon votre modèle, voir la section "Évent du four".

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four.

Préparation de la cuisinière

- Retirer du four la lèchefrite, la grille, les ustensiles de cuisine et de cuisson au four, tous les ustensiles de cuisson, les grilles du four et le papier aluminium et, sur certains modèles, la sonde de cuisson.
- À l'aide d'un chiffon humide, nettoyer le bord de l'intérieur de la porte et une zone de 1½" (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité.
- Enlever les articles de plastique de la table de cuisson car ils peuvent fondre.
- Enlever tous les articles du tiroir de remisage.

Fonctionnement du programme

IMPORTANT : Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de lustre, des fissures minuscules et des sons d'éclatement.

Avant l'autonettoyage, s'assurer que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme d'autonettoyage ne commencera pas.

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Afin d'éviter que le verre ne se brise, ne pas appliquer de chiffon humide froid sur la surface de verre intérieure de la porte avant qu'elle n'ait complètement refroidi.

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment, appuyer sur CANCEL (annulation). Si la température est trop élevée, la porte du four reste verrouillée et "cool" (froid) et "locked" (verrouillé) s'affichent.

La lampe du four ne fonctionne pas durant le programme d'autonettoyage.

Commande de four électronique avec durée d'autonettoyage réglable (HI - LO)

Le programme d'autonettoyage peut être réglé pour une durée d'autonettoyage HI (4 h 30) ou une durée d'autonettoyage LO (3 h 30). Les durées de nettoyage suggérées sont de 3 h 30 pour un niveau de saleté faible et de 4 h 30 pour un niveau de saleté élevé. Pendant les 30 dernières minutes d'un programme, le four refroidit.

Autonettoyage :

1. Appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage) pour régler la durée de nettoyage sur HI (4 h 30).
2. Appuyer sur les touches TEMP/TIME "+" ou "-" pour alterner entre les durées de netttoyage LO et HI.
3. Appuyer sur START (mise en marche).

   La porte du four se verrouille automatiquement. Le témoin lumineux CLEAN (nettoyage) s'allume. La durée résiduelle est également affichée.
4. Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé et que le four est froid, le témoin lumineux CLEAN (nettoyage) s'éteint.
5. Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage. Pour des informations complémentaires, vous pouvez consulter la section Service à la clientèle de notre site Web sur **www.maytag.ca**.

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés sauf indication contraire.

SURFACES EXTERNES EN ÉMAIL VITRIFIÉ (sur certains modèles)

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la cuisinière a refroidi. Ces renversements peuvent affecter le fini.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif :
  Nettoyer doucement autour de la plaque signalétique car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Nettoyant pour cuisine et appareils électroménagers affresh™ - Pièce numéro W10355010 (non inclus) :
  Voir la page de couverture pour savoir qui contacter.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

REMARQUE : Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rudes ou essuie-tout abrasifs. Les surfaces en acier inoxydables pourraient subir des dommages, même pour une seule utilisation ou en cas d'utilisation limitée.

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant pour acier inoxydable affresh™ – Pièce n° W10355016 (non inclus) :
  Voir la page de couverture pour savoir qui contacter.

Détergent liquide ou nettoyant tout-usage :
Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

PEINTURE MÉTALLIQUE (sur certains modèles)

Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de nettoyants javellisés, de produits antirouille, d'ammoniaque ou d'hydroxyde de sodium (soude) car la surface peinte pourrait se tacher.

VITROCÉRAMIQUE (sur certains modèles)

Méthode de nettoyage :

Utiliser le nettoyant pour table de cuisson affresh™ pièce numéro W10355051 avec le tampon à récurer 31609 et le grattoir pièce numéro WA906B pour nettoyer et éliminer les taches de la table de cuisson. Utiliser régulièrement le protecteur de table de cuisson pièce numéro 31463B et l'applicateur pour protecteur pièce numéro 31610 afin d'éviter toute accumulation de taches, égratignures, piqûres et éraflures dans le but d'entretenir la table de cuisson et ainsi faciliter les nettoyages ultérieurs. Ces articles peuvent être commandés comme accessoires. Voir la page de couverture pour lesrenseignements de contact. Le grattoir pour table de cuisson utilise des lames de rasoir. Ranger les lames de rasoir dans un endroit hors de portée des enfants.

Ne pas utiliser de laine d'acier, de poudre à récurer abrasive, d'eau de Javel, de produit antirouille ou d'ammoniaque car ces produits peuvent endommager la surface.

Souillure légère à modérée

- Nettoyer avec des essuie-tout ou une éponge propre et humide. Pour nettoyer de petites taches, on doit utiliser le nettoyant et le tampon à récurer.

Renversements de matières sucrées (gelées, confiseries, sirop)

- Nettoyer avec le grattoir pour table de cuisson et le nettoyant pour table de cuisson. Nettoyer les renversements de matières sucrées lorsque la table de cuisson est encore chaude. Il est suggéré de porter des mitaines de four pour nettoyer la table de cuisson.

Souillure épaisse, rayures foncées, piqûres et décoloration

- Nettoyer à l'aide du nettoyant pour table de cuisson ou d'un nettoyant non abrasif et du tampon à récurer.

Aliments brûlés ayant attaché

- Nettoyer à l'aide du tampon à récurer, du nettoyant et du grattoir pour table de cuisson.

Marques métalliques provenant de l'aluminium et du cuivre

- Nettoyer à l'aide du nettoyant pour table de cuisson dès que la table de cuisson a refroidi. Les marques ne disparaîtront pas totalement, mais après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

Petites éraflures et abrasions

- Utiliser le nettoyant pour table de cuisson pour les éraflures. Les éraflures et les abrasions n'affectent pas le rendement et après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Afin d'éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de nettoyant pour four.

Ne pas immerger les boutons de commande. Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position OFF (arrêt).

Sur certains modèles, ne pas enlever les joints sous les boutons.

Méthode de nettoyage :

- Savon et eau :
  Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

TABLEAU DE COMMANDE ET EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Afin d'éviter d'endommager le tableau de commande, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rugueux ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :
  Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant pour cuisine et appareils électroménagers affresh™ - Pièce numéro W10355010 (non inclus) :
  Voir la page de couverture pour savoir qui contacter.

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyants à four.

Les renversements alimentaires doivent être nettoyés lorsque le four a refroidi. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine et cette réaction peut entraîner la formation de taches, d'un film de silice, de piqûres ou de légères taches blanches.

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage: Voir d'abord “Programme d'autonettoyage”.

ÉLÉMENTS EN SPIRALE (sur certains modèles)

Méthode de nettoyage :

- Chiffon humide : s'assurer que les boutons de commande sont désactivés et que les éléments sont froids.

Ne pas nettoyer ni immerger dans l'eau. Les saletés brûlent lorsque les éléments sont chauffés.

CUVETTES DES BRÛLEURS (sur certains modèles)

Avant de retirer ou de remplacer les éléments en spirale et les cuvettes des brûleurs, s'assurer qu'ils sont froids et que les boutons de commande sont à la position OFF (arrêt).

Retirer l'élément en spirale en poussant le bord de l'élément en spirale vers le réceptacle. Le soulever suffisamment pour le dégager de la cuvette du brûleur. Retirer l'élément en spirale en le tirant tout droit hors du réceptacle. Soulever la cuvette de brûleur et la retirer.

Méthode de nettoyage :

Cuvettes de brûleurs chromées

Laver fréquemment dans une eau moussante tiède. (Il n'est pas recommandé de laver les cuvettes chromées au lave-vaisselle.) On peut utiliser un produit de nettoyage modérément abrasif et un ustensile de récurage en plastique pour éliminer les taches tenaces.

Pour des cuvettes très sales, placer un morceau d'essuie-tout imbibé d'ammoniaque sur les taches et laisser tremper pendant une courte durée. Frotter ensuite doucement avec un ustensile de récurage en plastique.

SURFACE SOUS LA TABLE DE CUISSON (sur certains modèles)

La table de cuisson à élément en spirale peut être soulevée pour un accès facile au-dessous de la table pour le nettoyage. Soulever la table de cuisson par les deux coins avant jusqu'à ce que le support s'emboîte.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif.
- Nettoyant pour cuisine et appareils électroménagers affresh™ - Pièce numéro W10355010 (non inclus) :
  Voir la page de couverture pour savoir qui contacter.

Afin d'éviter d'endommager la cuisinière, ne pas retirer la table de cuisson.

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Tampon en laine d'acier
- Si les grilles sont ternies et glissent difficilement, appliquer une légère couche d'huile végétale sur les glissières pour faciliter le glissement des grilles.

TIROIR DE REMISAGE

Vérifier que le tiroir de remisage est vide et froid avant de procéder au nettoyage.

Méthode de nettoyage :

- Détergent doux

Lampe du four

La lampe du four est une ampoule standard de 40 watts pour appareil électroménager. Avant le remplacement, s'assurer que le four et la table de cuisson sont froids et que les boutons de commande sont à la position d'arrêt.

Remplacement :

1. Débrancher la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.
2. Tourner le couvercle en verre de l'ampoule à l'arrière du four dans le sens antihoraire et l'enlever.
3. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire pour l'enlever de la douille.
4. Remplacer l'ampoule et replacer le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens horaire.
5. Brancher la cuisinière ou reconnecter la source de courant électrique.

Prises pour appareils électroménagers

La prise de 120 V pour appareils électroménagers située sur la console de commande peut être utilisée pour des appareils électroménagers portatifs placés sur le comptoir à côté de la cuisinière.

La prise fonctionne indépendamment et n'est pas affectée par les réglages des commandes de la cuisinière.

REMARQUE : Ne pas placer d'appareils électroménagers portatifs sur la table de cuisson. L'appareil électroménager portatif risque d'être endommagé si la table de cuisson est chaude.

Disjoncteur de prise pour appareil électroménager :

Le disjoncteur de prise pour appareil électroménager de votre cuisinière est située à côté de la prise. Son intensité nominale est de 12 ampères.

Si le disjoncteur s'ouvre, il peut être réenclenché en appuyant sur le commutateur. Il est possible que quelques minutes s'écoulent avant que le disjoncteur ne soit refroidi et puisse se réenclencher.

DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici ou consulter notre site Web et le service à la clientèle afin d'éviter le coût d'une visite de service.

www.maytag.ca

Rien ne fonctionne

- **Le cordon d'alimentation est-il débranché?**
  Brancher le cordon d'alimentation dans une prise reliée à la terre.
- **Un fusible est-il grillé, ou un disjoncteur s'est-il ouvert?**
  Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
- **L'affichage du module de commande affiche-t-il le code d'erreur F9 ou F9, E0?**
  Le câblage de la prise électrique du domicile est peut-être défectueux. Demander à un électricien qualifié d'inspecter le circuit d'alimentation électrique.

La table de cuisson ne fonctionne pas

- **Le bouton de commande est-il réglé correctement?**
  Appuyer sur le bouton avant de le tourner au réglage souhaité.
- **Sur les modèles en vitrocéramique, le verrouillage des commandes du four est-il activé?**
  Voir la caractéristique de la touche de verrouillage des commandes dans la section "Guide des caractéristiques".
- **A-t-on sélectionné un programme d'autonettoyage?**
  Sur les modèles en vitrocéramique, la table de cuisson ne fonctionne pas durant un programme d'autonettoyage.

Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson

- **L'ustensile de cuisson est-il de dimension appropriée?**
  Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson, l'élément ou le brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) à l'extérieur de la zone de cuisson.

Les résultats de cuisson sur la table de cuisson ne sont pas les résultats prévus

- **Le bouton de commande est-il réglé au niveau approprié de chaleur?**
  Voir la section "Utilisation de la table de cuisson".
- **La cuisinière est-elle d'aplomb?**
  Mettre la cuisinière d'aplomb. Voir les Instructions d'installation.

Le four ne fonctionne pas

- **Le module électronique du four est-il correctement réglé?**
  Voir la section "Commandes électroniques du four".
- **Sur certains modèles, le verrouillage des commandes du four est-il activé?**
  Voir la caractéristique de la touche de verrouillage des commandes dans la section "Guide des caractéristiques".

La température du four est trop élevée ou trop basse

- **Le calibrage de la température du four doit-il être ajusté?**
  Voir la section "Commande de température du four" dans la section "Commandes électroniques du four".

Les témoins lumineux du four clignotent

- **Les indicateurs lumineux du four clignotent-ils?**
  Voir "Afficheur du four" dans la section "Commandes électroniques du four". Si le(s) témoin(s) lumineux clignote(nt) toujours, faire un appel de service. Voir la page de couverture pour savoir qui contacter.

Des messages s'affichent

- **L'affichage indique-t-il une heure qui clignote?**
  Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir la caractéristique de la touche "Clock" (horloge) dans la section "Guide des caractéristiques".
- **L'afficheur présente-t-il une lettre suivie d'un chiffre?**
  Appuyer sur Cancel (annulation) pour effacer l'affichage. Voir "Afficheur du four" dans la section "Commandes électroniques du four". S'il réapparaît, faire un appel de service. Voir la page de couverture pour savoir qui contacter.
- **"PUSH?" ou "PSH" (appuyer) clignote-t-il sur l'afficheur?**
  Voir la caractéristique de la touche "Start" (mise en marche) dans la section "Guide des caractéristiques".

Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas

- **La porte du four est-elle ouverte?**
  Fermer complètement la porte du four.
- **La fonction a-t-elle été entrée?**
  Voir la section "Programme d'autonettoyage".

Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

- **La cuisinière est-elle d'aplomb?**
  Mettre la cuisinière d'aplomb. Voir les Instructions d'installation.
- **La température correcte est-elle réglée?**
  Revérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
- **Le calibrage de la température du four est-il correct?**
  Voir la section "Commande de température du four" dans la section "Commandes électroniques du four".
- **Le four a-t-il été préchauffé?**
  Voir la section "Cuisson au four et rôtissage".
- **Les grilles sont-elles positionnées correctement?**
  Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson au four?**
  Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".
- **La pâte est-elle distribuée uniformément dans le plat?**
  Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **Utilise-t-on une durée de cuisson appropriée?**
  Ajuster la durée de cuisson.
- **La porte du four a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?**
  L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s'échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.
- **Les articles cuits au four sont-ils trop bruns à la base?**
  Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
- **Les bords des croûtes à tarte ont-ils bruni trop tôt?**
  Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou réduire la température de cuisson au four.
- **Les aliments sont-ils trop cuits voire brûlés à une température de four pourtant basse?**
  Vérifier que l'échelle de température n'a pas été modifiée des degrés Fahrenheit en degrés Celsius. Voir "Fahrenheit and Celsius" dans la section "Commandes électroniques du four".

ACCESSOIRES

Pour les accessoires, vous pouvez consulter notre site Web à l'adresse www.maytag.com/accessories.

Ensemble pour la mise en conserves
(modèles avec éléments en spirale)
Commander la pièce numéro 242905

Ensemble d'entretien de la table de cuisson
(modèles avec vitrocéramique)
(comprend le nettoyant, le protecteur, le grattoir et les tampons d'application)
Commander la pièce numéro 31605B

Protecteur de table de cuisson
(modèles avec vitrocéramique)
Commander la pièce numéro 31463B

affresh™ Lingettes nettoyantes pour acier inoxydable
(modèles en acier inoxydable)
Commander la pièce numéro W10355049

Plaque à frire pour plats gourmets
Commander la pièce numéro 4396096RB

Applicateur pour protecteur de table de cuisson
(modèles avec vitrocéramique)
Commander la pièce numéro 31610

Nettoyant pour table de cuisson affresh™
(modèles avec vitrocéramique)
Commander la pièce numéro W10355051

Tampons nettoyeurs pour la table de cuisson
(modèles avec vitrocéramique)
Commander la pièce numéro 31609

Grattoir pour table de cuisson
(modèles avec vitrocéramique)
Commander la pièce numéro WA906B

Nettoyant et poli pour granite
Commander la pièce numéro W10275756

affresh™ Nettoyant pour acier inoxydable
(modèles en acier inoxydable)
Commander la pièce numéro W10355016

Nettoyant pour cuisine et appareils électroménagers affresh™
Commander la pièce numéro W10355010

Grille de four en deux pièces
Commander la pièce numéro 4396927

Lèchefrite et grille en céramique
Commander la pièce numéro 4396923

Nettoyant pour la grille à gaz et plateau d'égouttement
Commander la pièce numéro 31617A

Lèchefrite et grille de rôtissage de qualité supérieure
Commander la pièce numéro W10123240
www.maytag.com/broilerpan

GARANTIE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS MAYTAG®

GARANTIE LIMITÉE

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, la marque Maytag de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées "Maytag") paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Maytag. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque l'appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d'achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

La présente garantie limitée ne couvre pas :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consomptibles ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d'installation et/ou les instructions de l'opérateur ou de l'utilisateur fournies ne sont pas respectées.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de pièces consomptibles ou de produits nettoyants non approuvés par Maytag.
5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à Maytag dans les 30 jours suivant la date d'achat.
6. Toute perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
7. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
8. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d'entretien Maytag autorisé n'est pas disponible.
10. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
11. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d'usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.

Le coût d'une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. MAYTAG N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand Maytag autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

2/09

Pour des informations supplémentaires sur le produit, visiter **www.maytag.ca**

Si vous n’avez pas accès à Internet et que vous nécessitez une assistance pendant l’utilisation du produit ou que vous souhaitez prendre un rendez-vous, vous pouvez contacter Whirlpool au numéro ci-dessous.

Préparez votre numéro de modèle au complet. Vous trouverez les numéros de modèle et de série sur l’étiquette située sur le châssis du four, derrière le panneau du tiroir de remisage.

Pour assistance ou service, composez le 1-800-807-6777.

Si vous avez besoin de plus d’assistance, vous pouvez écrire à Whirlpool en soumettant toute question ou problème à l’adresse suivante :

Maytag Brand Home Appliances
Centre d’eXpérience à la clientèle
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Dans votre correspondance, veuillez indiquer un numéro de téléphone où l’on peut vous joindre dans la journée.

Veuillez conserver le manuel de l’utilisateur et le numéro de modèle pour référence ultérieure.

W10419390A

7/11
Printed in U.S.A.
Imprimé aux É.-U.